



Государственный комитет
СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 929041

(61) Дополнительное к авт. свид-ву

(22) Заявлено 28.07.80 (21) 2962944/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

Опубликовано 23.05.82 Бюллетень № 19

Дата опубликования описания 28.05.82

(51) М. Кл.³

A 23 F 3/00

(53) УДК 663.95
(088.8)

BEST AVAILABLE COPY

(72) Авторы
изобретения

В. П. Цхакая, И. Р. Качарава и Г. Г. Жвания

(71) Заявитель

Грузинский ордена Ленина и ордена Трудового Красного Знамени
политехнический институт им. В. И. Ленина

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЧЕРНОГО ЧАЯ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству полуфабриката чая.

Известен способ производства черного чая, предусматривающий завяливание зеленого чайного листа, скручивание, сортировку на мелкую и крупную фракции, скручивание полученной мелкой фракции, ее ферментацию и сушку [1].

Однако при использовании известного способа при многостадийной резке крупных фракций измельчаются черешки чая, что приводит к засорению черешками готовой продукции и снижению ее качества.

Цель изобретения — повышение качества готовой продукции путем увеличения числа раздавленных клеток чая без измельчения черешков.

Эта цель достигается тем, что согласно способу производства черного чая, предусматривающему завяливание зеленого чайного листа, скручивание, сортировку на мелкую и крупную фракции, скручивание полученной мелкой фракции, ее ферментацию и сушку, крупную фракцию после сортировки подвергают раздавливанию и перемешиванию с последующей ферментацией и сушкой.

Способ осуществляется следующим образом.

Чайное сырье завяливают в завялочных агрегатах воздухом температурой 38—40° до остаточной влажности 67%. Этим листом загружают последовательно батарею из пяти роллеров периодического действия по 200 кг в каждый. Скручивание в каждом роллере проводят в течение 20 мин. После окончания скручивания чайный лист сортируют. Полученную при сортировании мелкую фракцию повторно скручивают в течение 20 мин, ферментируют в ферментационном помещении, а затем сушат. Полученную при сортировании крупную фракцию раздавливают на давяльной машине шнекового типа. Раздавленную массу вместе с выделившимся соком подвергают перемешиванию в течение 20 мин, после чего ферментируют и сушат.

Предлагаемый способ позволяет повысить качество готовой продукции за счет увеличения числа раздавленных клеток чая до 90—95% без измельчения черешков, что повышает среднесдаточную цену 1 кг готовой продукции на 23 коп.

Формула изобретения

Способ производства черного чая, предусматривающий завяливание зеленого чайного листа, скручивание, сортировку на мелкую и крупную фракции, скручивание полученной мелкой фракции, ее ферментацию и сушку, отличающийся тем, что, с целью повышения качества готовой продукции пу-

тем увеличения числа раздавленных клеток чая без измельчения черешков, крупную фракцию после сортировки подвергают раздавливанию и перемешиванию с последующей ферментацией и сушкой.

Источники информации,

принятые во внимание при экспертизе

1. Авторское свидетельство СССР

№ 441912, кл. А 23 F 3/00, 1974.

BEST AVAILABLE COPY

Редактор Н. Бобкова
Заказ 3058/1

Составитель Ю. Алмазов
Техред А. Бойкас
Тираж 570

Корректор А. Ференц
Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5
Филиал ППП «Патент», г. Ужгород, ул. Проектная, 4

SOVIET PATENT No. 929,041**PROCESS FOR THE PREPARATION OF BLACK TEA**

51 International Classification³: A 23 F 3/00
53 Universal Decimal " : 663.95 (088.8)
22 Filing date: 28 July 1980
21 File No.: 2,962,944 / 28 - 13
23 Priority: -
Date of publication: 3 May 1982
Published in: Soviet Patent Gazette No. 19 for 1982
Specification published on: 28 May 1982
72 Inventors: V.P. Tskhakaya, I.R. Kacharava and
G.G. Zhvaniya
71 Applicant: Lenin Polytechnical Institute, Georgia, USSR
54 Title: **Process for the preparation of black tea**

The present invention relates to the field of food industry and more specifically to the manufacture of semi-finished tea.

A process is already known for making black tea in which green tea leaf is withered, twisted and sorted into a fine and a coarse fraction, the resulting fine fraction is twisted again, fermented and fired [see ref. 1].

However, a problem arises in this process of the prior art, because the tea stalks are pulverized during the multi-stage comminution of the coarse fraction, and the crushed stalks contaminate the finished product, thereby reducing its quality.

The aim of the present invention is therefore to improve the quality of the finished product by increasing the number of ruptured cells in the tea leaves but without pulverizing the stalks.

This aim is achieved with the aid of the process according to the present invention, in which the green tea leaves are withered, twisted and sorted into a fine and a coarse fraction, the resulting fine fraction is re-twisted, fermented and fired, while the coarse fraction obtained by sorting is rolled, mixed, fermented and fired.

The process according to the invention is carried out as described below.

Green tea leaf is withered in the usual equipment to a residual moisture content of 67%, using air at a temperature of 38-40°C. The resulting leaf is introduced in turn into a set of five intermittently operating rollers in batches of 200 kg. The twisting in each roller box takes 20 min and is followed by sorting. The fine fraction obtained here is twisted again for 20 min, then fermented in the usual chamber and fired. The coarse fraction obtained by sorting is rolled on a screw-type compressing machine. The rolled leaf and the juice separating out of it are mixed for 20 min and then fermented and fired.

The process according to the present invention improves the quality of the finished tea, because it increases the number of ruptured cells in the leaves to 90-95% without pulverizing the stalks, which raises the price of the finished product by 23 kopeks per kilogram.

Claims

Process for the preparation of black tea, in which green tea leaf is withered, twisted and sorted into a fine and a coarse fraction, and the resulting fine fraction is re-twisted, fermented and fired, **characterized in that**, in order to improve the quality of the finished product by increasing the number of ruptured cells without pulverizing the stalks, the coarse fraction obtained by sorting is rolled and mixed, which is followed by fermentation and firing.

Publications taken into account

1. Soviet Patent No. 441,912 of 1974, International Classification:
A 23 F 3/00 (1974).